

ЭДОССКИЙ ФАСТФУД

Японская кухня, разрекламированная как кухня долгожителей, полезная для здоровья, именно под таким определением довольно быстро завоевала популярность во всем мире. Несколько лет назад японская кухня пришла и в Россию, став доступной для простого обывателя. В свою очередь, блюдом, представляющим японскую кухню, по праву можно считать суси (или суши, как часто называют их в России, несмотря на несоответствие с транскрибированием по системе Поливанова), а японцы традиционно рассматриваются как нация, для которой главной культурой является рис, выращиваемый и потребляемый ими издревле. Действительно, рисоводство пришло в Японию еще в период Яёй (300 (900) г. до н. э. — 250 (300) г. н. э), предположительно с корейского полуострова, хотя существуют версии, по которым рисоводство существовало на Японских островах уже в период Дзёмон (13 000 г. до н. э. – 300 до н. э.)¹. Однако определение японцев как рисовой нации можно отнести лишь к периоду усиленного экономического роста, наступившего в 60-х гг. XX века, когда белый рис перестал быть исключительно праздничной едой, как это было вплоть до послевоенной аграрной реформы².

В отечественной японистике исследования пищевой культуры Японии почти не встречаются, в то время как японцы уделяют огромное внимание и истории японской кухни в целом, и всевозможным смежным областям, начиная от ритуалов приема пищи, происхождения и использования столовых приборов, и заканчивая обустройством мест для приготовления пищи. По мнению большинства японских исследователей, традиционная японская кухня окончательно сформировалась в период Эдо (1603 – 1868 гг), и именно в период Эдо в пищевой культуре японцев появился первый «фастфуд», дешевая готовая еда, продаваемая на улицах, поэтому в данной статье автор посчитал целесообразным рассмотреть, что представлял собой японский средневековый «фастфуд» и при каких условиях он появился в данный период в столице сегуната, Эдо (ныне Токио).

По историческим меркам Эдо превратился из провинциального маленького городка в огромный миллионный город в одно мгновение. После битвы при Одавара (1590 г) Токугава Иэясу решил перенести столицу в район Канто, и тот момент стал для Эдо отправной точкой в стремительном возвышении и росте. В Эдо стали стекаться как огромные толпы людей различных социальных слоев, так и капитал, и налоги по нововведенной системе налогообложения, кокудака.

Были ли это кратковременные заработки, система санкинкотай или постоянная работа плотником или торговцем, одно про облик Эдо можно сказать определенно – это был город, где подавляющее большинство составляли мужчины, живущие одни. По приблизительным подсчетам, мужчин было в полтора раза больше,

¹ Окада Т. Сёку-но бунка о сиру дзитэн (Словарь по культуре пищи). Токио, 1998. С. 25.

² Эхара А., Исикава Н. Нихон-но сёкубунка: сёку-но аюми (Пищевая культура Японии: история еды). Токио, 2009. С. 44.

чем проживавших в столице женщин³. Планку в миллион Эдо перешагнул уже в 18 веке⁴. Половину населения города составляли самураи, половину – торговцы, но по площади дома самураев занимали 60-70% территории Эдо, 15% уходило на храмы, и только оставшиеся 20% – на торговцев и простолюдинов. Так что половина населения Эдо ютилась на 20ти процентах площади⁵. Причем в случае торговцев и людей, прибывших в столицу на заработки, их жилище представляло собой крохотную комнату, в лучшем случае предусматривавшую небольшую печку⁶, и сюда мужчина возвращался вечером лишь для того, чтобы поспать. Именно этой категории населения и обязаны своим появлением многочисленные блюда японской кухни, возникшие и приобретшие популярность сначала в Эдо, и позже распространившиеся по территории Японии.

Как было сказано выше, помимо людских масс, в Эдо стягивались огромные денежные средства и налоги. Рис при сегунате Токугава стал восприниматься наравне с деньгами благодаря системе кокудака, представляющей собой усредненное количество риса для каждой территории Японии, которое даймё должны были выплатить в качестве налога⁷. Этот рис собирался со всей Японии и попадал в Эдо; также рисом сегунат и даймё рассчитывались со своими вассалами, которые, в свою очередь, позже продавали остатки риса. Таким образом, жители Эдо могли позволить себе белый рис хоть каждый день, были бы деньги. Эдосцы очень гордились, что всегда могут есть сверкающий (белый) рис вдоволь, однако нельзя сказать, что так было повсеместно в Японии и с самого начала периода Эдо.

Маленькие лавки, в которых продавали рис, появились после 1652-57гг, но белый, очищенный, рис вошел в употребление примерно с годов Гэнроку (1688-1703). О том, как эдосцы любили рис, говорит то, что мужчина ел в день по 5 го риса (примерно литр), причем это касалось не только самураев и богатых торговцев, но и простолюдинов. С другой стороны, данная тенденция относилась исключительно к Эдо. Деревенские крестьяне, принимавшие непосредственное участие в производстве, белый рис почти не ели. Большая часть урожая выплачивалась хозяину, оставшаяся часть продавалась, и на вырученные деньги покупался инвентарь и прочие необходимые для сельского хозяйства вещи. Небольшое количество риса выделялось на праздники (о-бон, новый год), поскольку издревле рису приписывались мистические свойства и тот играл важную часть в ритуальном культе японцев⁸. Самим крестьянам не оставалось ничего. В некоторых регионах существовал принцип «семь к трем», когда в готовой еде на 7 частей риса приходилось 3 части пшеницы, но в деревнях это соотношение было полностью противоположным – три к семи, из-за нехватки риса. Более того, как правило, крестьяне в повседневной пище употребляли в пищу катэмэси, блюдо, в котором к рису подмешивали другие зерновые культуры, редьку-дайкон и овощи⁹.

³ Харада Н. Эдо-но сёкусэйкацу (Пищевой рацион Эдо). Токио, 2003. С. 3.

⁴ Такаги К. Сёку кара мита нихонси (История Японии с точки зрения еды). Т.2. Токио, 1986. С.17.

⁵ Оокубо Х. Эдоко ва нани о табэтэита ка (Что ели эдосцы?). Токио, 2005. С. 32.

⁶ Харада Н. Эдо-но рёри то сёкусэйкацу (Кухня и пищевой рацион Эдо). Токио, 2004. С. 39.

⁷ Харада Н. Эдо-но рёри то сёкусэйкацу (Кухня и пищевой рацион Эдо). Токио, 2004. С. 62.

⁸ Исикава Х., Итигэ Х., Эхара А. Сёкусэйкацу то бунка (Пищевой рацион и культура). Токио, 1988. С. 17.

⁹ Эхара А., Исикава Н. Нихон-но сёкубунка: сёку-но аюми. С. 49.

Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что повседневная пищевая жизнь эдосцев была скорее исключением из общего правила.

Кухня высших слоев, аристократии и верхушки самурайства, была богатой и разнообразной. Нельзя забывать и про то, что Киото по-прежнему сохранял свой вес, так что аристократия готова была платить любые деньги за продукты и товары, заказанные из Киото. Однако, если в домах военной знати наблюдался излишек в пище, а земельные владения позволяли даже разбивать поля и производить продукты самостоятельно, то у самурайских низов и простолюдинов не было ни земли, ни возможности обеспечения себя продовольствием. Им оставалось либо закупать продукты, либо питаться вне дома. Записей о том, что ели простолюдины в период Эдо, почти не существует; немногочисленные отрывочные сведения содержатся в сэнрю (сатирические или шуточные хокку) и коккэйбон (юмористические рассказы). Тем не менее, с определенной точностью можно заявить, что рацион простолюдинов представлял собой «итидзю:иссай», то есть простой обед из мисо-супа и овощей (не считая риса). У торговцев, работа которых требовала огромных физических затрат, к рациону добавлялись ферментированные бобы, натто. Также вне зависимости от социального положения эдосцами был чрезвычайно любим тофу; среди овощей несомненным лидером была редька, дайкон.

Помимо этого, Эдо не испытывал недостатка в морепродуктах. В городе насчитывалось несколько рыбных рынков, но бродячие торговцы торговали только дешевой рыбой вроде сайры и селетки. Дорогую рыбу у бродячих торговцев увидеть не представлялось возможным, ведь всегда существовал риск не продать товар целиком, а во влажном японском климате продукты портились стремительно. Тем не менее, рыба была роскошью, так что эдосцы лишь иногда могли позволить себе приготовить ее по вечерам. Учитывая, что из-за обилия пожаров со временем было выпущено несколько указов, запрещавших устанавливать в домах печки с открытым огнем, лишь в период позднего Эдо, когда появились ситирин, переносные печки, стало возможным жарить рыбу на улицах перед домом, и тогда ее стали есть довольно часто.

Продуктовые лавки открывались в 6 утра и закрывались в 4 дня. В Эдо рис варили по утрам, а остатки ели днем или вечером. Объяснялось это тем, что разжигать в очаге огонь было крайне сложным и трудоемким процессом, поэтому делать это несколько раз в день не представлялось возможным. В районе Кансай рис варили днем, ели вечером и оставляли на утро. Разумеется, в больших богатых домах огонь могли разжигать неоднократно и готовить рис по три раза в день.

Пищевой рацион простолюдинов Эдо был крайне простым¹⁰: на завтрак это был рис, мисо-суп и маринованные овощи, а если позволяли средства – то натто. Поначалу днем в перерыве между работой было принято подкрепляться бэнто, принесенным из дома готовым обедом, но в позднем Эдо еда вне дома стала серьезным бизнесом, так что большинство людей предпочитали покупать еду непосредственно на улицах. Обед почти не отличался от завтрака и обычно состоял из риса, сваренного утром, мисо-супа, вареных овощей. Вечером мужчины возвращались с работы и шли мыться в общественные бани, а в это время женщины готовили ужин – остатки утреннего риса, мисо-суп и один-два маринованных овоща. Со времен Эдо ужин

¹⁰ Нихон сэйкауси (История быта в Японии). Токио, 2007. С. 54.

был самым роскошным из приемов пищи, но на практике это могло выражаться в прибавлении к меню вареных блюд и жареной рыбы. Поскольку рис к вечеру остывал, в него иногда наливали горячий чай, а в районе Кансай рис варили с чаем и делали кашу. В Эдо практически не было обычая есть кашу, но иногда холодный рис могли класть в мисо-суп и варить. После ужина наступала очередь женщин идти в общественные бани, и если не было каких-то особых дел, и взрослые и дети уже к восьми вечера ложились спать¹¹.

Обычай есть 3 раза в день утвердился с годов Гэнроку (1688-1704гг). Произошло это потому, что стали доступными масла и прочие средства для освещения помещений, поэтому время бодрствования в сутки для людей всех классов увеличилось, а, стало быть, и частота приема пищи тоже. И все же, масло было еще довольно дорогим, поэтому из соображений экономии люди старались ложиться спать пораньше.

Из продуктов дорогим в то время был только рис. Мисо-суп, натто, тофу и закуски были дешевыми, да и простая рыба была дешевой. Что удивительно, тунец, потребляемый японцами в огромных количествах в наши дни, в то время относился к дешевой рыбе, а жирный торо, вообще считался рыбой для простолюдинов, его почти не употребляли в пищу и использовали в качестве удобрения на полях.

Среди источников позднего сегуната, встречается довольно много описаний пищевого рациона средневековых японцев. Именно по таким записям можно судить, какая еда продавалась в Эдо на улицах и пользовалась популярностью. Очень интересно жизнь эдосцев показана в «Укиёбуро» авторства Санба Сикитэй (1809-1813). Среди многочисленных зарисовок быта японцев того времени, главным образом посвященных теме общественных бань, встречается упоминание о еде и напитках того времени: дайфуку-моти, сладком сакэ, лапше-соба, одэн, суси и тэмпура¹². Из перечисленных блюд менно суси, тэмпура и лапша-соба являлись «фастфудом», любимым простолюдинами и продаваемым в Эдо повсеместно.

Суси – не исконно японское блюдо. Суси как способ сохранения рыбы на более долгий срок были завезены на Японские острова из Китая. В древних японских источниках сохранилось достаточно упоминаний о суси, и не исключено, что самое раннее относится к началу 8го века, в "Ёро рицурё"¹³.

Первыми на территории Японских островов появились хоннарэ-суси, которые мало напоминали нынешние и представляли собой рыбу, засоленную и квашенную в рисе. Поскольку к тому времени в Китае наблюдался избыток риса, китайцами был изобретен способ сохранения рыбы путем квашения на более долгие сроки. Рыбу солили и клали в рис, в таком состоянии она могла находиться до года, поэтому можно себе представить, во что превращался рис за такое долгое время. Перед употреблением рыбу резали, а рис, есть который не представлялось возможным, выбрасывали. В наши дни подобный вид суси можно найти только в одной префектуре Японии, Сига, и он называется фунадзуси.

¹¹ Оокубо Х. Эдоко ва нани о табэтэита ка. С. 21.

¹² Сикитэй С. Укиёбуро. Токио, 1957. С. 366.

¹³ Исигэ Н. Гёсё то нардзуси но кэнкю (Исследование рыбьего жира и нардзуси). Токио, 1990. С. 21.

В период Муромати суси стали принимать более знакомые очертания. Появились наманарэ-суси, рыбу в которых уже почти не квасили, и обязательно употребляли и рис, и рыбу вместе. Наманарэ можно встретить и в наши дни в региональной кухне, где этот вид суси представлен довольно широко. Причина, по которой не сохранился хоннарэ, первоначальный вид суси, кроется в очевидном – для японцев выкидывать рис было кощунственным, к тому же излишков риса в Японии не наблюдалось никогда.

В средние века для приготовления суси начинают использовать алкоголь и дрожжи для ускорения процесса брожения, и, наконец, в 1600 г для приготовления суси начинают использовать уксус. На протяжении периода Эдо суси продолжают видоизменяться, и к концу сегуната появляются суси, похожие на те, что подают в японских ресторанах сейчас. Известно даже имя их изобретателя – это был Ханая Ёхэй (1799-1858), первым ставший использовать васаби и держать рис в уксусе не 2-3 дня, как это практиковалось ранее, а буквально несколько часов. Суси, которые продавал Ханая Ёхэй, быстро приобрели популярность, и его идею подхватили другие продавцы суси.

В «Морисада манко», путеводителю-словарю по обычаям и повседневной жизни позднего Эдо, составлявшемуся с 1837г на протяжении почти 20 лет и насчитывавшему 35 (в поздних переизданиях – 5) томов, суси и их продавцам посвящены отдельные статьи, сопровождаемые рисунками-чертежами. Так, в Эдо для нигири-суси использовали яичницу, креветки, сирауо (рыба-лапша), сасими из тунца, пятнистую сельдь, анаго, норимаки¹⁴. Китагава отмечает, что суси быстро стали популярными у эдосцев как доступная и быстрая в приготовлении еда. Суси того времени были больше по размерам, поэтому одной-двух штук вполне хватало, чтобы утолить голод. Суси позднего Эдо можно встретить не только в письменных источниках, но и на гравюрах укиё-э.

Королем «фастфуда» в Эдо, несомненно, можно считать тэмпура.

Лавки, торговавшие тэмпура, появились в Эдо примерно в годы Тэм-мэй (1781-1789). Названием данное блюдо обязано либо португальскому, либо голландскому языкам. Есть версия, что такой способ приготовления рыбы был заимствован у прибывших в Нагасаки иностранцев, которым по пятницам запрещалось есть мясо, и те обжаривали рыбу в кляре¹⁵. Впервые тэмпура появилась в Нагасаки в качестве блюда, привезенного в Японию иностранцами, и, миновав Киото, дошло до Эдо. Поскольку столица славилась свежей вкусной рыбой, тэмпура быстро приобрела популярность. В «Морисада манко:» упоминается, что были распространены тэмпура из анаго, креветок, пятнистой сельди, сушеной каракатицы¹⁶. Обжаренные в кляре овощи к тэмпура не причислялись, их называли «агэмоно».

Тэмпура часто становилась причиной пожаров из-за используемого при приготовлении масла. Сегунат принимал многочисленные меры по борьбе с пожарами, вспыхивавшими в Эдо почти повседневно, так что если поначалу тэмпуру могли продавать бродячие торговцы, то в 1686 г. был издан указ¹⁷, согласно которому любая

¹⁴ Китагава М. Морисада манко. Т. 5. Токио, 1992. С. 59.

¹⁵ Такаги К. Сёку кара мита нихонси. С.44.

¹⁶ Китагава М. Морисада манко. Т. 5. С. 57.

¹⁷ Харада Н. Эдо-но рёри то сёкусэйкацу. С. 114.

еда, готовившаяся с применением огня, должна была продаваться исключительно в стационарных палатках. Можно сделать вывод, что тэмпура была в то время блюдом, готовившимся исключительно вне дома и профессионалами, и никогда не была блюдом домашней кухни эдосцев. К тому же, масло во времена Эдо хоть и стало по цене доступнее, но его в первую очередь покупали для освещения помещений, и почти не использовали для приготовления пищи.

Если поначалу тэмпура была едой, обожаемой простолюдными и для простолюдинов, то позже она стала появляться в ресторанах, и к концу Эдо была уже дорогим блюдом, как и суси.

Помимо суси и тэмпура, большим спросом пользовалась лапша из гречневой муки, соба. Соба с самого ее появления была едой простолюдинов. Дешевая и быстрая в приготовлении, соба в том виде, в каком она представлена в японской кухне сейчас, появилась сравнительно поздно, лишь в 1596-1614гг. До этого из гречневой муки делали каши или лепешки. «Морисада манко» подтверждает, что соба появилась примерно 200 лет назад, ее чрезвычайно любит простой народ Эдо, и на каждый большой квартал есть как минимум одна лавка с лапшой-соба¹⁸.

Среди региональных различий между регионами Кансай (с центром в Осака) и Канто (с центром в Токио) часто упоминается, что кансайцы предпочитают удон, а кантосцы – собу. Между тем, первоначально и удон, и соба пришли в Эдо из Осаки, причем раньше появился именно удон, который некоторое время был популярен, но эдосцы относительно быстро сменили свои предпочтения в сторону собы. Под конец эпохи Эдо к собе стали добавлять сверху креветки и другие морепродукты, и та стала постепенно дорожать.

Расцвет потребления суси, тэмпура и соба, являвшихся в период Эдо своеобразным японским «фастфудом», начался с годов Тэнмэй (1781-1789). Именно в то время простолюдины стали финансово стабильнее и приобрели большую мобильность по мере ослабления феодальной системы. Такие места как большие улицы, площади, прихрамовые фестивали, театры, праздники любования цветами и луной обеспечивали огромные скопления людей, и там моментально появлялись лавки с едой. И суси, и тэмпура, и соба были доступны по цене, готовились прямо на глазах покупателя, и прекрасно утоляли голод. Примечательно то, что все эти блюда к концу Эдо стали дорожать и перемещаться из уличных лавок в дорогие рестораны, но именно они, в большей мере заимствованные и претерпевшие со временем значительные изменения, стали неотъемлемой частью традиционной японской кухни.

¹⁸ Китагава М. Морисада манко. Т. 1. Токио, 1992. С. 133.